

Ingrediënten voor 4 personen

1dikke kip in stukken
gesneden,1flesje bruine leffe,1bakje
champignons,3sjalotten,1dl
room,50gr boter,1eetl.olie,gehakte
peterselie,p+z.

Tijd: 30-60 min.
Keuken: Goedkoop en snel
Smaak: Zacht en romig
Gang: Hoofdgerecht
Eigen_keuken: Nee
Vegetarisch: Nee

kip met bruine leffe.

Bereidingswijze

Laat de stukken kip in een pan met boter bruin worden,zet vuur zachter en voeg fijngehakte sjalotten toe.laat enkele min. bakken,kruid met p+z en bevochtig met het bier.breng aan de kook en zet het vuur zachter.laat ongeveer 40min. sudderen met halfopen deksel.laat de gesneden champignons hun vocht afgeven in een pannetje met olie,en voeg ze bij de kip zodra ze gaar zijn.als de kip goedgebraden is en het jus ingedikt,voeg dan de room en de gehakte peterselie toe.breng op smaak en dien dadelijk op.lekker met kroketten.